Érvényes: 2018.05.10-23.



Auchan

élj, változz, szeress

Nyári borok, street food ételek

Bede Róbert mesterszakács receptjeivel

NAGYGOMBOS MÁTRAI ROSÉ CUVÉE
0,75 l, 1 052 Ft/l

789 Ft

GERE & SCHUBERT VILLÁNYI ROSÉ CUVÉE
0,75 l, 1 319 Ft/l

989 Ft



Halfalatok gőzölt gombócban, zöldségekkel

Kevés cukrot hozzáadunk 2 dl vízhez, majd beleszórjuk a szárított élesztőt és félretesszük. A lisztet kikeverjük sóval, kevés cukorral és kevés puha zsírral, majd összedolgozzuk a felfuttatott élesztővel és megkelesztjük. A megkelt tésztát átgyúrjuk, elosztjuk 6 felé, gömb alakúra formázzuk őket, megkenjük kevés zsírral és vízgőz felett szűrőben kigőzöljük. A vékony csíkokra vágott jégcsapretket a ceruzababbal együtt kevés olajban megpirítjuk. Összeforgatjuk a szezámmaggal és rizsecettel locsoljuk. A mézet kikeverjük szójaszósszal és apróra vágott chili paprikával. A halszeleteket szójaszósszal elkevert tojásba forgatjuk, majd bő, forró olajban hirtelen kisütjük és tálaláskor a megvágott gőzgombócba helyezzük. Zöldséggel és a szójás mártogatóssal kínáljuk.



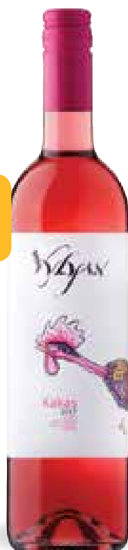
HOZZÁVALÓK:

40 dkg fehérhúsú tengeri halfilé | 10 dkg fagyasztott ceruzabab | 1/2 jégcsapretek | 30 dkg liszt | 1 csomag szárított élesztő | 3 dl olaj | 3 dkg zsír | 1 dkg szezámmag | 0,5 dl rizsecet | 1 dl méz | 2 dl szójaszósz | 1 db chili paprika | só | őrölt bors | kristálycukor



JUHÁSZ ROSÉ
0,75 l, 1 132 Ft/l
~~999~~ Ft
849 Ft

VYLYAN VILLÁNYI KAKAS ROSÉ
0,75 l, 1 865 Ft/l
~~1699~~ Ft
1 399 Ft







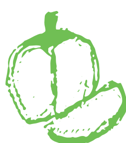
BOCK VILLÁNYI ROSÉ CUVÉE
0,75 l, 2 119 Ft/l
1 589 Ft







HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEKHEZ AJÁNLJUK



SAUSKA VILLÁNYI ROSÉ
0,75 l, 2 332 Ft/l
~~2199~~ Ft
1749 Ft



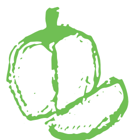


TÖRLEY EXCELLENCE PEZSGŐ
többféle, 0,75 l, 1 679 Ft/l
1 259 Ft



HUNGARIA PEZSGŐ
többféle, 0,75 l, 2 119 Ft/l
~~1999~~ Ft
1 589 Ft





FRITTMANN KUNSÁGI IRSAI OLIVÉR
0,75 l, 1 465 Ft/l
~~1499 Ft~~
1099 Ft

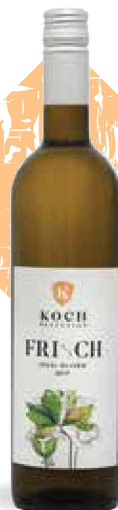


GERE-WENINGER VILLÁNYI ROSÉ CUVÉE
0,75 l, 1 665 Ft/l
1249 Ft



GERE & SCHUBERT IRSAI OLIVÉR
0,75 l, 1 319 Ft/l
989 Ft





LAPOSA FRISS BALATONI OLASZRIZLING
0,75 l, 1 865 Ft/l
~~1649 Ft~~
1399 Ft

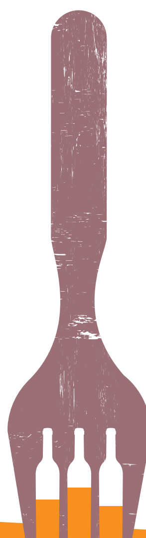
ZÖLDSÉGBŐL KÉSZÜLT ÉTELEKHEZ AJÁNLJUK





JÁSDI CSOPAKI OLASZRIZLING
0,75 l, 2 265 Ft/l
1699 Ft





KOCH FRISCH IRSAI OLIVÉR *
0,75 l, 1 999 Ft/l
~~1599 Ft~~
1499 Ft

HOZZÁVALÓK:
20 dkg konzerv csicseriborsó | 5 dkg szezámmag | 15 dkg leveles tészta | 2 db közepes sárgarépa | 10 dkg száraz, szeletelt sajt | 2 db közepes cukkini | 1 db cékla | 1 db tojás | 2 gerezd fokhagyma | 3 dl joghurt | 1 db citrom | olívaolaj | őrölt római kömény | őrölt bors | só | kevés liszt

Rakott cukkini vajas tésztával, joghurtos céklaöntettel

A csicseriborsót a szezámmaggal pépesítjük. Borssal, római köménnyel és zúzott fokhagymával fűszerezzük. Ízesítjük citromlével, sóval, majd olívaolajjal kikeverjük. A karikára vágott cukkinit lepirítjük és a csicseriborsókrémmel kenve rétegezzük. A tetejére sajtot teszünk, majd sütőben besütjük. 2 db főtt répát leturmixolunk, sózzuk, borsozzuk. Kevés liszttel lepirítjük, hozzáadunk egy tojást, majd ezzel megkenjük a vajas tésztalapot, amit feltekerünk, karikára vágunk és 200°C-os sütőben néhány perc alatt pirosra sütünk. Tálaláskor főtt, turmixolt céklát keverünk ki joghurttal, sózzuk, borsozzuk. Ezt kínáljuk a sült cukkini, illetve a tésztakarikák mellé.



Ropogós filézett csirkecomb sült tortilla csíkokkal, uborkával, hagymával

A csirkecombokat sózzuk, borsozzuk, majd kevés olívaolajban a bőrös felükkel lefelé pirosra sütjük. Megfordítjuk, felöntjük fehérborral, esetleg kevés vízzel és puhára pároljuk. A tortillát csíkokra vágjuk, forró olajban hirtelen pirosra sütjük. Az uborkát és a hagymát szintén vékony csíkokra daraboljuk. A csirke pároló levébe fűszerpaprikát, narancslevet, reszelt narancshéjat és friss, vágott petrezselymet teszünk. Sózzuk, borsozzuk, majd kevés hideg vajjal kikeverjük. Tálaláskor a tortillát, az uborkát és a hagymát egymás mellé tesszük, és a mártással leöntött csirkecombbal kínáljuk.



HOZZÁVALÓK:
8-12 db alsó csirkecomb | 4 db búza tortilla lap | 1 db kígyóuborka | 2 csomag újhagyma | 2 csomag petrezselyem | 1 dl fehérbor | 1 db narancs | fűszerpaprika | őrölt bors | só | olívaolaj



WEKLER
PANNON ROSÉ
0,75 l, 1 065 Ft/l
~~1199 Ft~~
799 Ft





FEIND
SAUVIGNON BLANC
0,75 l, 1 332 Ft/l
~~1499 Ft~~
999 Ft

HARASZTHY
SIR IRSAI
0,75 l, 1 465 Ft/l
~~1699 Ft~~
1 099 Ft



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEKHEZ AJÁNLJUK



NYAKAS
BUDAI IRSAI OLIVÉR
0,75 l, 1 679 Ft/l
1 259 Ft







FIGULA
ZENIT & MORE
0,75 l, 1 999 Ft/l
1 499 Ft

DRY BY TOKAJ
0,75 l, 1 999 Ft/l
1 499 Ft

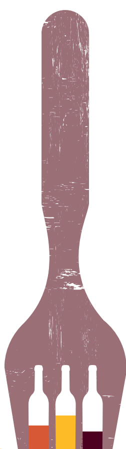




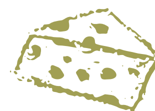
ESZTERBAUER ÖRÖM ROZÉ CUVÉE
0,75 l, 1 465 Ft/l
1099 Ft



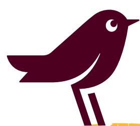
BUJDOSÓ MENTŐÖV BALATONBOGLÁRI ROSÉ
0,75 l, 1 199 Ft/l
899 Ft







TÓTH FERENC KADARKA SILLER
0,75 l, 1 465 Ft/l
~~1699 Ft~~
1099 Ft



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEKHEZ AJÁNLJUK

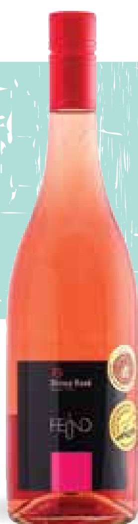


DÚZSI ROSÉ CUVÉE
0,75 l, 1 665 Ft/l
~~1899 Ft~~
1249 Ft









FEIND SHIRAZ ROSÉ
0,75 l, 1 865 Ft/l
~~1999 Ft~~
1399 Ft





ST.ANDREA A KUTYAFÁJÁT VÖRÖS CUVÉE
0,75 l, 2 345 Ft/l
1759 Ft



HOZZÁVALÓK:
40 dkg darált sertéslapocka | 4 db ciabatta | 1 doboz hámozott, darabolt konzervparadicsom | 1 fej vöröshagyma | 5 dkg ruccola | 5 dkg reszelt parmezán | 10 dkg koktélparadicsom | 1 db padlizsán | 1 csomag friss bazsalikom | őrölt szerecsendió | őrölt bors | kevés cukor | só | olívaolaj

Sült húsgolyók ciabattában, paradicsommártással

A darált húst a finomra vágott vöröshagymával, szerecsendióval, sóval, őrölt borssal alaposan összedolgozzuk, kisebb gombócokat formázunk, majd kevés olajban pirosra sütjük. A paradicsomkonzervet olívaolajjal, sóval, borssal, friss bazsalikommal leturmixoljuk és beforraljuk. Kevés cukorral ízesítjük. A kenyeret megvágjuk, beletesszük a ruccolát a húsgombócokkal együtt. Megszórjuk reszelt parmezánnal és külön paradicsommártással, sült padlizsánkarikákkal és koktélparadicsommal tálaljuk.



Tépett sertéslapockás szendvics édesburgonya chips-szel

2 evőkanál barnacukrot összekeverünk 1 evőkanál fűszerpaprikával, 1 teáskanál borssal, 1 teáskanál őrölt mustármaggal, 2 teáskanál fokhagymaporral és kevés sóval. Ezzel a keverékkel alaposan bedörzsöljük a húst. Kevés olajjal, fólia alatt 120˚C-os sütőben, 6-8 óra alatt puhára sütjük. Az almaecetet kikeverjük finomra vágott vöröshagymával, 1 evőkanál ketchuppal, 1 evőkanál cukorral, kevés sóval és borssal. Miután a hús megsült, hagyjuk hűlni, szálaira tépkedjük és ezzel a mártással meglocsoljuk. A maradék mártást a nagyon vékony csíkokra vágott kaliforniai paprikára öntjük. Táláláskor a kettévágott hamburger- zsemlébe halmozzuk a fűszeres húst, a szeletelt lilahagymát és mellé kínáljuk a vékony karikára vágott, forró olajban sütött édesburgonyát és az ecetes paprikát.



HOZZÁVALÓK:

80 dkg sertéslapocka | 2 db kaliforniai paprika | 4-5 db édesburgonya | 1 fej lilahagyma | 4 db hamburgerzsemle | 3 dl almaecet | 1 fej vöröshagyma | 2 evőkanál barnacukor | fokhagymapor | őrölt mustármag | fűszerpaprika | őrölt bors | ketchup | só | kevés tabasco | olaj

TORNAI SOMLÓI FRISS ZENIT *
0,75 l, 1 332 Ft/l
~~1499~~ Ft
999 Ft

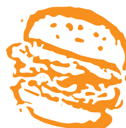


GERE TAMÁS VILLÁNYI KÉKFRANKOS
0,75 l, 2 065 Ft/l
~~1799~~ Ft
1549 Ft



TAKLER TRIÓ CUVÉE
0,75 l, 2 199 Ft/l
1649 Ft







HAMBURGER TÍPUSÚ ÉTELEKHEZ AJÁNLJUK

VYLYAN VILLÁNYI ÖRDÖG CUVÉE
0,75 l, 2 132 Ft/l
~~1899~~ Ft
1599 Ft

HEIMANN SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS
0,75 l, 2 332 Ft/l
~~1849~~ Ft
1749 Ft

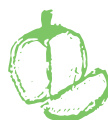








BOLYKI INDIÁN NYÁR
0,75 l, 2 265 Ft/l
1699 Ft








AUCHAN MÉSZÁROS SZEKSZÁRDI NAPOSHEGYI BIKAVÉR
0,75 l, 1 332 Ft/l
~~1 299 Ft~~
999 Ft

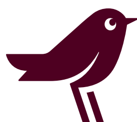
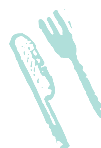


GERE ATTILA VILLÁNYI FILIGRÁN CUVÉE
0,75 l, 1 332 Ft/l
~~1 599 Ft~~
999 Ft



SOLTÉSZ EGRI BIKAVÉR
0,75 l, 1 599 Ft/l
~~1 499 Ft~~
1 199 Ft



SZENDVICS TÍPUSÚ ÉTELEKHEZ AJÁNLJUK

BODRI SZEKSZÁRDI BODRIKUTYA CUVÉE VAGY KÉKFRANKOS
Ft/db, 0,75 l, 1 732 Ft/l
~~1 699 Ft~~
1 299 Ft





BOCK VILLÁNYI KÉKFRANKOS
0,75 l, 2 532 Ft/l
~~2 399 Ft~~
1 899 Ft

MÉSZÁROS SZEKSZÁRDI KADARKA CLASSIC
0,75 l, 1 865 Ft/l
~~1 759 Ft~~
1 399 Ft






"Reuben" szendvics

HOZZÁVALÓK:
70-80 dkg marhafelsál | 8 dkg szarvaskolbász | 10 dkg félzsíros sajt | 20 dkg savanyú káposzta | 10 dkg vaj | 1,5 dl olaj | 1 db tojás | 8 szelet fehérkenyér | 1 fej vöröshagyma | ketchup | őrölt római kömény | őrölt koriander | őrölt bors | fokhagymapor | só

1 teáskanál római köményt összekeverünk 1 teáskanál korianderrel, 1 teáskanál fokhagymaporral, 1 teáskanál őrölt borssal és sóval. Ezzel a keverékkel alaposan bedörzsöljük a marhahúst, majd 120-130°C-os sütőben lassan puhára sütjük. A tojássárgájához kevés mustárt adunk, melyhez sűrű keverés mellett, vékony sugárban olajat öntünk, vagyis majonézt keverünk. Kikeverjük a finomra vágott vöröshagymával, ketchuppal, majd sózzuk, borsozzuk. 4 db kenyérszeletet megkenünk a majonézes öntettel, elosztjuk rajta a mosott savanyú káposztát, ráhalmozzuk a hajszálvékonyra vágott sült, fűszeres marhahúst. Rátesszük a karikázott szarvaskolbászt, a sajtot, majd egy másik szelet kenyérrel lefedjük. Kicsit megnyomkodjuk, majd olvasztott vajban mindkét felét pirosra sütjük. Kettévágva tálaljuk.





SÁRI CSERSZEGI FŰSZERES, KÉKFRANKOS ROSÉ VAGY KÉKFRANKOS BAG-IN-BOX *
5 l, 400 Ft/l
1999 Ft

SZENT ISTVÁN KORONA IRSAI OLIVÉR VAGY ROSÉ BAG-IN-BOX *
3 l, 733 Ft/l
~~2759 Ft~~
2199 Ft





A NAGY KISZERELÉSEK KEDVELŐINEK AJÁNLJUK

VARGA IRSAI OLIVÉR VAGY ROSÉ BORZSÁK *
3 l, 733 Ft/l
~~2919 Ft~~
2199 Ft



FEIND BAG-IN-BOX
többféle, 5 l, 780 Ft/l
3 899 Ft



A nagy kiszerelésű bag-in-box (borzsák) bor tökéletes választás bármely rendezvényre, alkalomra, eseményre. A borzsákok ugyanazt a bort tartalmazzák, mint az azonos termelő azonos nevű, palackos kiszerelésű borai. A bag-in-box fémgőzölt fóliából készült rugalmas zsák és egy műanyag rugós csap kombinációja. A zsák fokozatosan zsugorodik össze, ahogy fogy belőle a folyadék, a légmentesen záródó csap pedig megakadályozza, hogy a zsákba levegő jusson, így a termék íze és minősége nem változik meg az oxidálódás miatt. Ezért a termék felbontott állapotban több hétig, akár hónapig is eláll. Egyszerre annyit fogyaszthatunk, amennyi kellemes - minőségi romlás nélkül.

Nyerj velünk!

Vásárolj 2018.05.10-23. között

LEGALÁBB 6.000 FT ÉRTÉKBEN BORT, PEZSGŐT VAGY HABZÓBORT

az Auchan áruházakban vagy az Auchan Online áruházban.

Áruházanként kisorsolásra kerül egy palack 20 éves Tokaji Aszú!





Regisztrálj, majd töltsd fel a vásárlás adatait weboldalunkra és nyerj!

Nyariborvasar.auchan.hu

A játékban csak a 18. életévüket betöltött személyek vehetnek részt.
Kérjük a vásárlást igazoló blokk megőrzését 2018. július 31-ig. Részletek a weboldalon.


Keressen minket a Facebookon!
/AuchanMagyarorszag


InfoCenter:
06 80 10 90 10


Free WiFi


Termékcsere


Házhozszállítás


Hitel

Áruházaink nyitvatartását keresse a www.auchan.hu weboldalon.
Áruházaink 2018. május 20-án és 21-én zárva tartanak.

Az akciós újságban csillaggal jelölt termékek a Budapest X. kerület, Gyömrői úti Auchan Újhegy áruházban nem kaphatók.
Az akciós újságban szereplő termékek a csepeli Auchan benzinkút shopban korlátozottan érhetők el, a benzinkút 5.00–22.00 óra között tart nyitva. Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek. Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák! Az esetleges nyomdai kivitelezésből eredő hibákért felelősséget nem vállalunk. Az akciós újságban szereplő termékek, ajánlatok a www.online.auchan.hu webshopban korlátozottan érhetők el. TR110



magyar nyomdatermék
NYOMDA- ÉS PAPÍRIPARI SZÖVETSÉG

Auchan
www.auchan.hu